

Packaging anti-spreco, l'imballaggio attivo in cartone ondulato di Bestack consente di salvare frutta e verdura dalla deperibilità Un miliardo di risparmio, 850 mila tonnellate di scarto evitato

A Macfrut presentato un brevetto innovativo, i risultati dopo la ricerca sviluppata con l'Università di Bologna. Un progetto in linea con la normativa appena pubblicata in gazzetta ufficiale

*Le analisi comparate su **fragole, albicocche e nettarine** stimano che confezionarle nelle **cassette attive in cartone ondulato Bestack** porti a un **risparmio annuo stimato in più di 190 milioni di euro e ben 115 mila tonnellate solo per questi tre prodotti**. Il **brevetto** riguarda una soluzione concentrata di oli essenziali naturali che **aumentano la 'shelf life'** del prodotto*

Rimini, 14 settembre 2016

Un risparmio annuo stimato in più di **190 milioni di euro e ben 115 mila tonnellate di fragole, albicocche e nettarine salvate dallo spreco**. Non solo: frutta e verdura sono più belle, da vedere e da mangiare. Più fresche, più salubri e soprattutto **durano più a lungo, sui banchi del supermercato e anche a casa**. Merito del cartone ondulato degli **imballaggi "attivi" di Bestack**, un packaging innovativo che il consorzio – che riunisce i produttori italiani di imballaggi in cartone ondulato per ortofrutta – ha presentato nella giornata inaugurale di **Macfrut**, la kermesse ortofrutticola in agenda a Rimini Fiera fino a venerdì 16 settembre. Si tratta di cassette per frutta e verdura in cartone ondulato con l'aggiunta di una soluzione concentrata di oli essenziali naturali, in grado di contrastare la deperibilità del prodotto. Il progetto è stato realizzato in collaborazione con il consorzio nazionale **Comieco**.

Il calcolo, ottenuto rapportando gli esiti delle ricerche sviluppate dall'**Università di Bologna** sull'utilizzo degli imballaggi innovativi per ortofrutta, con il totale di quanto è stato destinato al consumo fresco in Italia nel 2015, è solo un primo risultato. Per tutta l'ortofrutta italiana si prevede infatti che il **nuovo cartone Bestack possa ridurre ulteriormente lo scarto, risparmiando un miliardo di euro per circa 850.000 tonnellate di prodotto**: il 10% della frutta e della verdura consumata in Italia in un anno.

Il brevetto Bestack si inserisce nel solco della nuova normativa **antispreco**, la legge 166 pubblicata in gazzetta ufficiale il 30 agosto.

*“Una legge che va a colmare un vuoto e regola un tema sempre più caro all'opinione pubblica”, sottolinea il direttore di Bestack, **Claudio Dall'Agata**. Il tema dello scarto è inevitabilmente collegato al periodo di conservazione dei cibi e diventa ancora più stringente per i prodotti freschi e freschissimi, come frutta e verdura. Se quindi **l'ortofrutta è un comparto strategico per l'agricoltura italiana - oltre 13,5 miliardi di Plv**, 17 milioni di tonnellate prodotte per l'Istat di cui quattro milioni esportate per il consumo fresco, per un valore in export di 4,5 miliardi - è prioritario orientare progetti di sviluppo e ricerca in quest'ambito. “*Lo ha fatto Bestack*, - continua*

Dall'Agata - *puntando su un nuovo concetto di packaging: la confezione come strumento che protegge il prodotto e lo migliora*".

Il percorso, iniziato cinque anni fa, ha portato a novembre 2015 a un **brevetto che ora, dopo le necessarie verifiche e sperimentazioni per l'industrializzazione del progetto, è pronto per essere lanciato**. La ricerca è stata affidata al team della professoressa **Rosalba Lanciotti** del dipartimento di **Scienze e tecnologie agroalimentari** dell'Università di Bologna, sede di Cesena. L'obiettivo era trovare un imballaggio in grado di contrastare la deperibilità di frutta e verdura, allungarne i tempi di commercializzazione e aumentarne la 'shelf life' (vita di scaffale).

PRIMO STEP della RICERCA: IN CARTONE ONDULATO FRUTTA E VERDURA DURANO DA 2 A 3 GIORNI IN PIU'

Il primo step di ricerca ha messo in luce che le confezioni in cartone ondulato garantiscono un maggior grado di igiene e pulizia e una minore migrazione microbiologica su frutta e verdura contenuta, rispetto ad esempio alle cassette di plastica a sponde abbattibili. Ed è stato dimostrato che, **confezionate in cartone, frutta e verdura hanno una shelf life da 2 a 3 giorni superiore**.

SECONDO STEP: IN CARTONE ONDULATO ATTIVO LA SHELF LIFE AUMENTA DI ULTERIORI 24-36 ORE

La scelta vincente, nella seconda fase di studio, è stata quella di aggiungere all'imballaggio di cartone ondulato Bestack una soluzione concentrata di **oli essenziali naturali** (oggetto del brevetto) per combattere la marcescenza di frutta e verdura prima che il prodotto venga confezionato. *Rendendo attivo l'imballaggio stesso*.

È stata quindi svolta un'analisi comparativa in una catena di punti vendita, tra l'imballaggio in cartone ondulato tradizionale Bestack e quello attivo. In tre mesi sono state fatte **4.500 analisi e 200 campionamenti** su **fragole, albicocche e nettarine**. Le ricerche hanno dimostrato che l'utilizzo di imballaggi attivi ha consentito, in tutte le condizioni di temperatura, ma specialmente nei periodi più caldi, di contrastare la proliferazione di organismi degradativi. La quantità di prodotto da scartare è stata ridotta dal 13 all'8% per le fragole, dal 18 al 13% per le albicocche e dal 25 al 20% per le nettarine.

E i prodotti ortofrutticoli, è emerso, guadagnano in **shelf life un ulteriore lasso di tempo: da uno a un giorno e mezzo in più con gli imballaggi attivi**. Ciò si traduce in maggiore sostenibilità, economica e ambientale, e in consumi più attenti e orientati a una riduzione dello spreco alimentare. L'utilizzo in Italia di imballaggi attivi in cartone ondulato Bestack, infatti, consentirebbe di **evitare di sprecare 8.300 tonnellate di fragole** per un valore di 29,1 milioni di euro, **12.000 tonnellate di albicocche** per un valore di 27,9 milioni, **84.000 tonnellate di pesche e nettarine** per un valore di 134 milioni.

*Ufficio Stampa Consorzio Bestack
Carlotta Benini – CBComunica
cell. 349 8528106
carlotta@cbcomunica.it
www.cbcomunica.it*